

論 壇

『街道をゆく』の旅の空間—食—

“Travelling the Old Roads” by Ryotaro Shiba: People and Food

森山 明*

MORIYAMA, Akira

キーワード：偏食，蕎麦，食欲，食の豊さ

1. はじめに

現代の旅人の多くにとって、旅の道中における食の楽しみは欠かせないかのごとくである。いや、旅することが現代よりもはるかに困難であった江戸時代において、すでに、各地域の名産の食べものが当時の人々の関心を大いにひいていたことを、現代に生きる我々は資料から知ることができる。東海道の宿場町に例をとれば、箱根の甘酒、鞠子のとろろ汁、日坂の蕨餅、新居の鰻の蒲焼、桑名の焼蛤など。江戸時代の旅人にとっても、普段は口にしづらい食べものを旅先で食べることが、旅の楽しみのひとつであったように思える。

さて、司馬遼太郎が『街道をゆく』を書き始めた時期は、日本の高度経済成長期の最終段階にあたる。1950年代の後半に入っただ衆消費社会の現出、1964年の東海道新幹線の開通と東京オリンピックの開催、高速道路網の拡張、1970年の大阪

万博の開催と、それに続く日本国有鉄道による“ディスカバー・ジャパン・キャンペーン”の展開など、日本のマス・ツーリズムを拡大することが次々と起こる中で、1971年1月、週刊朝日で『街道をゆく』の連載が始まる。そして、1996年2月までの25年間にわたって、それは書き継がれる。

『街道をゆく』の旅が始まって以降、1991年のバブル経済の崩壊にいたるまで、国内を旅する日本人の数は右肩上がりに増加しつづけた。また、海外に出かけてゆく日本人の数は、1990年代に入ってから、21世紀をむかえるまではほぼ一貫して増加していった。はじめはおっかなびっくりの団体旅行からスタートした旅人たちも、旅の回数を重ねて成熟してくると、個人旅行が増えてゆき、旅の楽しみ方も多様化していった。そして、土地土地の食べものを楽しむことが、人が旅することの大きな動機のひとつとなっていく。

こんにちでは、ちょっとした書店の旅のコーナーに立ち寄れば、“グルメ紀行”，などと銘打った本が大きな顔をして居らなう。或いは、テレビで

*秀明大学

旅番組を追えば、人気（または、元人気）タレントを使った、地方の食を楽しむ旅がおおはりである。視聴者である我々は、魚を釣る人を眺める閑人のごとく、画面のなかで舌鼓を打つタレントを眺めている。旅と食に関わるこれらの現状を『街道をゆく』の著者が知ったら、呆然としてしまうのではないだろうか。

たとえば、そう言いたくなるほどに、『街道をゆく』においては、日本各地の郷土料理も、料亭の懐石料理も、海辺の町の海鮮料理も、本場中国の山海珍味も、ほとんど描かれていない。ふだんの日常生活の中では味わいにくい、その土地ならではの料理を食べるという旅の楽しみの、この欠落は、どこからくるのだろうか。

『街道をゆく』の著者にとって、25年間にわたった旅の中で、食は関心の対象外であったのだろうか。たしかに、司馬遼太郎の知人たちは口をそろえて、日常生活における司馬の相当な偏食と小食を指摘している。

「村井一話が飛ぶけど、あれだけ好奇心が強い人なのに、食べ物に関しての好奇心は乏しいのね。ホテルの部屋では、日本から持っていったインスタントカレーなんかを食べていたし、ニューヨークには、ロングライフ牛乳まで持っていった。」⁽¹⁾

また、本人も、

「私はむかしから食事量がすくない。それに未経験の食べ物への冒険心にとぼしいために、同席者に快感をあたえることができない。せっかくパリにきてステーキでもないのだが、ともかくもその小ぶりなのを注文した」⁽²⁾

と告白している。

『街道をゆく』で訪ねた日本のいくつかの土地で、また、海外では中国のいくつかの土地で、司馬が土地の人々から飲食の接待を受けた旨の記述が散見される。中国料理に目がない私は、福建省の少数民族が住む土地の政治協商会議主席から昼

食を接待されたなどという記述に出会うと、さて、どのような山海の珍味が供せられたのかと、人ごとながら、思わず身を乗り出してしまう。ところが、その場で供せられた料理の内容は、一切書かれておらず、私は肩すかしをくらってしまうのだ。土地の人々が供してくれた、精いっぱい心づくしの料理に、司馬はあまり箸をつけなかったと想像される。料理を供している土地の人々にとっては、なんともはりあいのないことであつたろう。また、その人々が後日に出版された『街道をゆく』の該当箇所を読んだ時、料理のことが何も書かれていないことに当惑する顔が目に浮かんでくるようである。

しかし、また、別の旅で司馬は、

「私は、日本での食品の成立が、ながいあいだ、気がかりになっている。」⁽³⁾

とも書いている。実際、“街道をゆく”に出てくる食べ物についての記述を意識して読んでゆくと、著者が日本人と食べもののかかわりについて、強い関心を抱いていることがわかってくる。

本稿では、『街道をゆく』の旅の空間における食の意味を考える。考えるについては、本文の中で、司馬遼太郎が実際に自分が食べたものとして名をあげている食べものを抽出し、次に、司馬が相当の頁数をさいて説明している食べものを抽出した。そして、それらを手がかりとしながら、司馬が旅先で食を語る意味を探った。

なお、本稿は私が「日本国際観光学会 第15回全国大会発表レジュメ集」（2012年、26～27頁）に記載した同名のレジュメに、データの見直しを行って、大幅に加筆訂正をしたものである。

2. 『街道をゆく』と食べもの

2-1. 記述頻度の高い食べもの

そもそも、『街道をゆく』の旅先で、著者はど

表-1 食べものの掲出回数

食べもの	掲出回数	食べもの	掲出回数	食べもの	掲出回数
そば	16	トンカツ	3	豆腐	2
パン	11	ステーキ	3	焼きめし	2
中国料理	8	うどん	3	中国そば	2
カレーライス	7	ラーメン	2	スペイン料理	2

んなものを食べているだろうか。まず、表-1をみてみよう。同シリーズの文中で著者が自分で食べたと名をあげている食べものの内、2回以上出てくる食べものの一覧である。

パンはおおむね朝食時に、また、それ以外の食べものの大半は、昼食時に食べている。この中で、中国料理の8回と中国そばの2回は、すべて中国を中心に、海外を旅したときに食し、また、スペイン料理の2回は、スペインを旅したときに食したと記述のあったものである。ただし、それらの料理の具体的な内容は、まったく記述されていないか、あるいは、スペイン料理といっても「野菜スープとパン」である。

そして、これ等の料理をのぞく他の食べものは、一目瞭然、どれも、普通の日本人が日常生活でお目にかかる食べものばかりである。あえて旅先で選ばなくともよいだろう、と言いたくなるような食べものである。先に私が「ふだんの日常生活の中では味わいにくい、その土地ならではの料理を食べるという旅の楽しみ、この欠落」と書いた所以である。

司馬遼太郎が悪ぶってこういった食べものだけを書きだしているのではないことは、旅に同行した週刊朝日の編集者たちの証言によっても、明らかである。すなわち、司馬は昼食の際、これらの食べものを自ら選んで食べている。しかも、旅先の町の郷土料理屋のような構えの店でなく、ドライブインやファミリー・レストラン、そして、そば屋に入って。

「ここでトンカツとラーメンを食った。トンカツは私の旅の小さな心得のひとつで、こればか

りは土地の都鄙^{とひ}を問わず、店舗の華卑を問わず、味に上下がない。」⁽⁴⁾

自分が選べるかぎり、日常生活の中ではお目にかかれないような、見知らぬ郷土料理などに、司馬は断じて手を出さないのである。ここには、人と食に関する司馬のこだわりがあると思えるのだが、どうであろう。すなわち、司馬が「未経験の食べものへの冒険心にとほしい」という消極的な意味合いばかりでなく、「うまい食べものを求める」という自分の一次的な欲望の追求をよしとしないという司馬の積極的な意味合いがあるのではないだろうか。そもそも、上掲の表-1に記載の食べものの回数は、25年間にわたり書き継がれた、文庫本にして43巻の紀行文の全文の中に出てくる回数なのである。

2-2. “うまい” 食べもの

次に、著者が“うまい”と表現している飲食物を、本文の中から抽出してみる。“うまい”の表現として抽出の対象とした言葉は、「うま（旨）い」、「うま（旨）さ」、「うまそう」、「旨味」、そして、「賞味した」が一例である。そうして抽出したものの中から、著者が自ら飲食したものだけに絞った結果、48の表現が残った。さらにその中から、著者が“うまい”と2回以上表現している飲食物をあげると、表-2のとおりである。

このうち、酒類の4回はすべてスペインとオランダの旅におけるもの、コロッケの3回はすべてオランダにおけるもの、茶の3回のうちの2回は中国の旅におけるもの、水の4回のうちの1回はオランダにおけるもの、牛肉の2回のうち1回は

表-2 “うまい” 飲食物の掲出回数

食べもの	掲出回数	食べもの	掲出回数	食べもの	掲出回数
そば	6	魚介類	4	すし	2
諸料理	6	茶	3	豆腐	2
水	4	コロケ	3		
酒類	4	牛肉	2		

イギリスにおけるものである。残余はすべて、日本の国内の旅におけるものである。前記の記述頻度においても見られることだが、食べものへの著者の言及は、日本国内の旅におけるよりも、国外の旅における方が多い。

ここですぐに気づくのは、単品の食べものとしてのそばが6回と多いことである。前記の記述頻度でも見たとおり、そばは『街道をゆく』の中で記述頻度をもっとも高い食べものであった。自分の“食欲の対象”としての食べものに対する執着の極めて少ない著者だが、そばに対するこだわりは、小さない。後述するが、そばは『街道をゆく』全43巻の中で2回、章のタイトルにも使われている。また、カレーライス、トンカツ、ラーメンなどとは違い、そばは店選びにも著者自身がこだわりをみせたりする。記述の例を幾つか、みてみよう。

「そこに『うるしや』という木の古風な看板があがっている家があって、一見、仕舞屋のようでもある。小さな家だが、通りからみても、ぜんたいに控えめながら、いかにも木口^{きぐち}のいい建物で、ちかごろの店舗にあるような顕示性のつよさなどまったくない。よほど数寄屋普請に老熟した大工が建てた家らしく、そういう大工がいるというのも、国府・城下町とつづいてきた古い町の床しさのようなものを感じさせる。」⁽⁵⁾

「坂本の町に降りると、鶴喜のそばやに寄った。そばをさかなにビールをのんで解散式をしようというので、奥の座敷を借りた。」⁽⁶⁾

「勝山には、二泊した。

三日目の朝、宿を出て武生にむかった。武生での予定は、ただそばを食べるだけである。……

以前にきたことを老亭主はおぼえてくれていた。いまは自分が打つことはすくなく、息子さんが打つという。

『きょうは、私が打ちます』

といってくれたのは、息子さんの腕がどうこうというのではなく、旧知を客として迎えたお茶事の亭主としての作法であったのかもしれないが、ともかくもありがたかった」⁽⁷⁾

さて、そばに対する著者のこのこだわりは、どこからくるのだろうか。あるいは、そばと、記述頻度の高いカレーライス、トンカツ、ラーメンなどとの著者にとっての違いは何か。後者の食べものは、明治維新以降に日本人に普及したものであるが、そばは、それ以前から、日本人の主要なエネルギー源として食されてきた。すなわち、同じ日本の食の文化でも、そばには厚い時間の堆積がある。司馬遼太郎は、日本の文化に関して、『街道をゆく』の中で次のように書いている。

「われわれが持続してきた文化というのは弥生式時代に出発して室町で開花し、江戸期で固定して、明治後、崩壊をつづけ、昭和四十年前後にはぼろぼろびた。いまあらたな文化が興ることをためらいつつ混乱しているが、いずれにしても宇和島にはなにごとかが遺っており、さらにその在所にはまだ色濃くのこっているらしい。」⁽⁸⁾

司馬遼太郎にとって、日本の各地でときに出会うそば屋とそこのそばを味わうことは、日本人と日本を考える『街道をゆく』の旅におけるなにごとかであるようだ。

そばと同様に“うまい”の表現の対象となっている「諸料理」のうまさとは、以下の6つである。司馬が味わううまさを感ずるために、書き出してみると。

○新潟平野の東端近くの山里で、友人の夫人に供せられた家庭料理：野菜のみそ煮、たくあん、握り飯、汁。

「……お口に合うどころではなかった。ひさしぶりでうまいものを食べた感じで、汁などは何度もおかわりした。たくあんもうまかった」⁽⁹⁾

○鳥取市内の「気分のいい店」での夕食：

「この店は、いわゆる民芸風ではなく、柳宗悦が主唱した精神が屋内の構造や装置にさりげなく生かされていて、大正時代の商家に招ばれて馳走をうけるといった感じだった。

料理にも、無用の匠^{しやうぎ}気がなく、平凡な味覚の者が心からうまいと思えるようなものばかりが出た。魚介は流通のものよりも、近くでとれるものがそのまま膳にのぼっている様子で、たとえば生蠣^{なまがき}なども、磯からかきとってきたものが出た」⁽¹⁰⁾

○高知県の髙原にある神社の社殿で町長さんから受けた接待：

「(どうも、まずいことになったな)

と、すくんでいると、町長さんが、どうぞ、とうむを言わず腰をおろさせてしまった。料理はみな手作りで、どれもうまそうだった。

たとえば、長さが脇差ほどもある青竹の串に、大きな里芋をいくつも串刺しにして焼きみそをつけたのもある。私はこの手のたべものが大好きなのだが、その雄大さにおどろいた。土佐は、何でも大きい。ちくわも普通の

倍はあるし、うるめも三倍ほど大きい。この里芋など、一串食べおわると、満腹してしまった」⁽¹¹⁾

○徳島市内で泊まった旅館で：

「私どもの宿は数代つづいたしにせだという。……この若い当主は、内側の誠実さと精気が内圧のように顔にあらわれている人で、懸命に家業を守っている。料理などもすべてこの人がやる。仕出しふうの旅館料理のそらざらしさがなく、料理自慢の親戚にご馳走になりに行っているような気やすさと旨さがある」⁽¹²⁾

○三浦半島にある友人宅で、夫人が調理してくれた大根料理：

「みごとな大根料理だった。ナマスもあれば、つけものもある。さらにぶあつい水煮の大根をミソで食べ、あわせて醤油で煮たのも頂戴した。十分に三浦大根を賞味した」⁽¹³⁾

『街道をゆく』で、著者は飛騨高山、徳島、京都祇園、和歌山では料亭を使い、また、高知市での寄合酒で特別あつらえの食事をし、八戸海岸の鮫漁港にある老舗旅館では豪華な夕食を供せられている。しかし、具体的な食べものの記述も、“うまい”のひと言も書かれてはいない。著者は、それらの料亭や、特別あつらえの食事、豪華な夕食のいくばくかを食べたにちがいないし、おいしいと感じたものもあったのかもしれない。しかし、それらの食べものの名前を記すことに著者は何の意味も見出さない。まして、個々の食べものに対してその場で感じた自分の食感、つまり、うまいかまずいかなど、著者はまったく書くに足らないと考えているようだ。

司馬遼太郎にとって、人と食べものとは切り離しては存在しえない。料亭で出てくる料理は、黙って食べればよいだけのものであり、自分の紀行文に書くに足るものではない。それに対して、知

人が自分のために調理してくれた料理は、「平凡な味覚の者が心からうまいと思えるようなもの」であり、それこそが、人にとっての食であり、記述するに足るものである。司馬は、味に鋭敏な者だけがそのうまさを堪能できるような料理は欲しない。また、調理人の講釈を必要とするような食べものも、欲しない。だから、司馬が好む食べものは、野菜のみそ煮、たくあん、里芋に焼きみそをつけたもの、大根料理であり、そばなのである。

ここで、食べものが“うまい”という司馬の言葉づかいについてひとこと。司馬は、自分の“食感”を表現する際には、「おいしい」とか「美味」という言葉を断じて使わない。そして、「うまい」、「うまかった」も、ほとんどひらかなで書いている。それは、今から一万数千年前の日本で、初めて土器を作りだした縄文時代人が、その土器を使って煮炊きをした最初の食べものを口にした時に発したであろう言葉を我々に想像させる。それまで、魚介類や獣肉、木の実などを生のまま口に入れ、必死に歯で噛みこなしていた縄文時代人たちが、土器で煮炊きしてやわらかくなった食べもの

を初めて口にした時、味わった感動が言葉となって口をついて出てきた。“うまい！”と。

2-3. 食べもの名のタイトルの章

『街道をゆく』は、週刊朝日に1,147回にわたって連載された。掲載1回ごとに、いわば章にあたるタイトルが付されている。その1,147章のタイトル名から、食べものの名前が入ったものを抽出した。全部で28種類の食べもの名を、33章で使用している。名称を2回（2章）使用している食べものが5種類、1回（1章）だけ使用している食べものが23種類で、表-3のとおりである。

全1,147章中の33章、つまり3%弱が、食べもの名のタイトルとなる。紀行文として、はたしてこの割合が多いのか少ないのか、よくわからない。それ自体は、あまり意味もないのかもしれない。ただ、『街道をゆく』で食べものがこれほど多くとりあげられていたのか、という印象が、私にはある。前出の著者の言葉、「私は、日本での食品の成立が、ながいあいだ、気がかりになっている」もうなずける。

表-3 章のタイトル名となった食べもの(1)

2章で使用	1章で使用	
・そば ・豆腐 ・コンニャク ・トチの実 ・山ぶどう	魚介類	・海胆 ・鰯 ・鰯 ・ウナギ ・コマイ（魚） ・貝 ・蟹
	野菜・果実	・米 ・塩 ・赤かぶ ・ジャガイモ ・リンゴ ・大根
	加工品	・奇兵隊ランチ ・餅 ・柚料理 ・芋煮汁 ・しじみ汁 ・コロケ ・タクワン ・梅干 ・唐辛子 ・うこぎ

表-4 章のタイトル名となった食べもの(2)

分類内容	食べもの
縄文人も食したであろう、原初的な食べもの	・トチの実 ・山ぶどう ・魚介類
日本人の基本的な食材、漬物類	・そば ・米 ・餅 ・野菜類 ・豆腐 ・コンニャク ・タクワン ・梅干
香辛料	・塩 ・唐辛子
その他	・奇兵隊ランチ ・柚料理 ・芋煮汁 ・しじみ汁 ・コロケ ・うこぎ

これらの食べものを、別な観点で分類してみよう。

2章で使われている5つの食べもののうち、トチの実や山ぶどうは、縄文時代人が食したであろう原初的な食べものであり、また、そばは前記のとおりである。さらに、豆腐、コンニャクは、それ自体に味がほとんどないが、多くの日本人、中国人を引き付ける食材である。司馬遼太郎は、この二つの食品をめぐる、特ダネをめぐる新聞記者の取材よろしく、しつこく書いている。コンニャクについては、四川省、雲南省の行く先々で土地の人々がそれを食べるか否かを確認している。また、豆腐については、四川省のマーボー豆腐を含めて、日本の各地でおりにふれて豆腐に言及するばかりでなく、食べている。

これらの小タイトルの内、外国の巻で使われているのは、コンニャク（2章）と唐辛子が『中国・江南のみち』、ジャガイモが『愛蘭土紀行』、鰯、ウナギ、コロッケ、トチの実（1章）が『オランダ紀行』である。それぞれの食べものが、司馬遼太郎が訪問した土地に密接に関わりがある。司馬は、それぞれの土地に住むひとびととその食べものとの関わりを、時間の壁を越えて行きつ戻りつしながら、縦横無尽に論じている。

それにしても、25年にわたる旅の紀行文に使われた章のタイトルの食べものの名をみると、司馬遼太郎の食に対する関心がどこいらへんにあるかが感じられてくるのではないか。

司馬遼太郎の食べものに対する関心の持ちようのひとつは、以下の言葉に表されている。

「かれがいうように、たれもがよろこぶ食品や料理法を考え出して人間のくらしをゆたかにしたというたぐいの功績というのは、へんべんたる叙勲などではおおいきれない。日本でいえばカマボコやチクワ（いずれも明治以前）、あるいは天ぷらそば（明治以後）、キンピラゴボウなどを考えだしたひとは、どういう人だったの

だろう。すべてその名は知られることがない。」⁽¹⁴⁾

みてきたように、旅における食に関する司馬遼太郎の関心は、日常生活では見かけないめずらしい郷土料理にも、新鮮な魚介料理や、洗練された割烹料理にもない。また、食べものの味に対する自らの嗜好などは、かたくななまでに書かない。紀行文の中で、食について語るべきことと、語るべきでないこととを著者はあきらかにここに決めており、その語り口はいさぎよい。旅先で出てきた料理をその場でどのように味わうのも構わないが、大のおとなが紀行文に料理がうまいの、まずいのと書くなよ、という司馬の声が聞こえてきそうである。

2-4. 食べものと自然

全43巻の『街道をゆく』シリーズの晩期に入って、司馬の食への関心が新たな展開をみせる。『38巻 オホーツク街道』と『41巻 北のまほろば』の中で、北海道と青森辺の自然が人にあたえてくれる食べもののゆたかさを司馬が語る時、『街道をゆく』における食の新たな意味がみえてくる。網走で出会った少数民族ウイльтаの北川アイ子さんを語る司馬遼太郎の次の文章、

「この季節、前夜に雨がふると、アイ子さんは必ず森に入る。落葉松のまわり^{からまつ}にきのこがagg^{agg}っているはずだからである。そういう日は、当方は遠慮しなければならない。……彼女は樺太でくらしてきたようにして生きている。自然への感謝が、食べるだけのシジミをとることであり、きのこをとることだった。

おそらく縄文時代の私どもの先祖も、そのようにしてくらしてきたにちがいない。」⁽¹⁵⁾

この文章は、その2年後に下北半島で司馬が出会ったマタギの人々に関する次の文章に、完全に呼応する。

「たとえば、山に入るとき、溪流に酒をそそいで山の神に感謝する。山に入れば俗世間のことをつかわず、五百語もあるという“山ことば”をつかう。山中で食事をするとき、山菜やキノコを採るが、決して根ごとには採らない。マタギの人達は、狩るべき獲物はすべて山の神の所有物と考えており、人間はそのおすそわけを頂戴するだけだという。」⁽¹⁶⁾

司馬遼太郎は、ここで、人と、人の命をつなぐものとしての原初的な食との関わりの荘厳さを語っている。日本のあちこちの土地で、そこに住むひとびとは、土地の自然からのめぐみを生かして、食を得てきた。自分たちが生きるために、また、子供たちを生かすために。その食をあたえてくれる自然への感謝。味覚や視覚は、その余のことである。

3. 『街道をゆく』の食の意味

あらためて、旅先で出会う食に対する司馬の関心を書きだしてみる。

- (1) 自分の食欲を満たす対象としての食べものを記述することには、まったく関心がない。従って、旅の中で出会った料亭での料理、或いは、土地の人々から受けた接待の“郷土料理”や豪華料理などの具体的な食べものの記述は、ない。
- (2) そんな司馬遼太郎だが、ときに、自分が食べたものを“うまい”と表現する。ひとつは、厚い時間の堆積をもつ日本の食文化としてのそばを食べたとき。もうひとつは、知人か、知人と感じさせるひとが調理してくれた、匠気のない手づくりの料理を食べたとき。
- (3) 日本における食品の成り立ちに、大きな関心がある。従って、そば、コンニャク、豆腐、

サツマイモなどについて、その成り立ちや、日本人にとってのありようを、縦横無尽に記述する。我々日本人が、これらの食品のありがたさをもっと感じてよいのではないかと。

以上、司馬遼太郎の関心は、いずれも、日常生活の中でも食しているはずの“平凡な”食べ物にある。司馬が小説や評論、講演の中ではまず言及することのない、それらの食べ物について、自らがする旅の中で、考察を加え、読者に日本人と食に関わる何ごとかを伝えようとしている。食は、紀行文であるからこそ取りあげられたテーマのようである。ただし、みてきたとおり、グルメ紀行のようなものとは、似ても似つかぬ取りあげ方で。

- (4) 最後に、北海道で出会った少数民族の老婆と、下北半島で出会ったマタギの人々を通して、人と、人の命をつなぐものとしての原初的な食との関わりを発見する。

ここで、食に関する司馬の思いは、個々の食べものを離れ、日本人と食との原初的な姿に立ちいたる。自らが旅をすることなしには知りえなかったであろう、日本人にとっての食の意味を発見するのである。しかも、25年にわたった『街道をゆく』の旅の、晩期において、ようやく。

さて、『38巻 オホーツク街道』と『41巻 北のまほろば』の中で、縄文時代の北海道と青森辺の自然の食のめぐみを表現するために、司馬遼太郎は「ゆたか（さ、な、に、で）」という言葉、ほとんど手放しで、繰り返し使用している。特に『北のまほろば』においては、“ゆたか”という表現を364頁の中で24回使用しており、およそ15頁に1回という頻度で使用しているが、使用総数も頻度も、全巻の中で最大の数値である。

「ところで、青森県（^{つがる}津軽と^{なんぶ}南部、^{しもきた}下北）を歩きながら、今を去る一万年前から二千年前、こんにち縄文の世といわれている先史時代、この

あたりはあるいは“北のまほろば”というべき
地^{くに}だったのではないかという思いが深くなった。

……

山や野に木の実がゆたかで、三方の海の渚では魚介がとれる。走獣も多く、また季節になると、川を食べもののほうから、身をよじるようにして—サケ・マスのことだが—やってくる。そんな土地は地球上にぞらにはない。」⁽¹⁷⁾

ここでいうゆたかさは、宮廷料理の豪華さ、懐石料理の洗練、食道楽の贅沢からは遥かに遠い。縄文人やオホーツク人にとっての、森の中の木の実（トチ、ドングリ、クリ）のゆたかさであり、川を遡る魚（サケやマス）のゆたかさであった。

そして、司馬遼太郎は、後日になってアイ子さんが阿寒へゆき、自然（神々）と人とのふれ合いについて、土地のアイヌの婦人たちと楽しそうに語っていたという話をきいて、書く。

「要するにウイльтаもアイヌも私どもも、おなじ仲間なのである。さらにいえば、アイ子さんやエンチャーやアイヌなどが保ちつづけている山河への畏敬だけが、人類があすへと生きのびるための唯一の思想であるかとおもえる」⁽¹⁸⁾

司馬遼太郎が『街道をゆく』で語る食の意味は、人の命をつなぐゆたかな食と、自然への感謝を忘れてはならない、という司馬自身の祈りへと昇華されてゆくかのごとくである。そして、それはまた、飽食の時代に生きる我々に向けての警告とは

ならないだろうか。

引用文献

- (1) 朝日新聞社編『司馬遼太郎の遺産 街道をゆく』朝日新聞社、1996年、230～231頁
- (2) 司馬遼太郎『街道をゆく 22巻 南蛮のみち I』朝日新聞社、1995年、12頁。
- (3) 司馬遼太郎『街道をゆく 17巻 島原・天草の諸道』朝日新聞社、1987年、29頁。
- (4) 司馬遼太郎『街道をゆく 3巻 陸奥のみち』朝日新聞社、1994年、76頁。
- (5) 司馬遼太郎『街道をゆく 4巻 北国諸道と脇街道』朝日新聞社、1992年、260～262頁。
- (6) 司馬遼太郎『街道をゆく 16巻 叡山の諸道』朝日新聞社、1996年、241頁。
- (7) 司馬遼太郎『街道をゆく 18巻 越前の諸道』朝日新聞社、1987年、150頁、191～192頁。
- (8) 司馬遼太郎『街道をゆく 14巻 南伊予・西土佐の道』朝日新聞社、1998年、165頁。
- (9) 司馬遼太郎『街道をゆく 9巻 湯のみち』朝日新聞社、1997年、106頁。
- (10) 司馬遼太郎『街道をゆく 27巻 因幡・伯耆のみち』朝日新聞社、2005年、48頁。
- (11) 司馬遼太郎『街道をゆく 27巻 禰原街道』朝日新聞社、2005年、269～271頁。
- (12) 司馬遼太郎『街道をゆく 32巻 阿波紀行』朝日新聞社、1993年、144～145頁。
- (13) 司馬遼太郎『街道をゆく 42巻 三浦半島記』朝日新聞社、1998年、51頁。
- (14) 司馬遼太郎『街道をゆく 20巻 中国・蜀のみち』朝日新聞社、1993年、63頁。
- (15) 司馬遼太郎『街道をゆく 38巻 オホーツク街道』朝日新聞社、1997年、135頁。
- (16) 司馬遼太郎『街道をゆく 41巻 北のまほろば』朝日新聞社、1997年、319～320頁。
- (17) 司馬遼太郎『街道をゆく 41巻 北のまほろば』朝日新聞社、1997年、9～12頁。
- (18) 司馬遼太郎『街道をゆく 38巻 オホーツク街道』朝日新聞社、1997年、154～155頁。